

RECOMENDACIONES

Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías.



Desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.



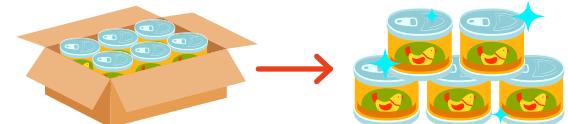
Asegurar que las materias primas recibidas cumplen con los requisitos sanitarios y de calidad.



Los justificantes deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor.



Retirar los embalajes de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico).



Tras la recepción se debe **limpiar y desinfectar la zona** y el personal debe **lavarse las manos**.



OTRAS CONSIDERACIONES

Cumplir con lo dispuesto en el sistema de Análisis de Control y Puntos de Control Críticos (APPCC/HACCP).



Contar con un plan de control de proveedores.



Cuando los productos se cambien a contenedores propios del establecimiento, asegurarse que están limpios y desinfectados.



Identificar los contenedores utilizados que permita garantizar la trazabilidad.



Mantener registros que demuestren las comprobaciones realizadas a la recepción de los productos.



No introducir embalajes de transporte de las materias primas en las zonas de elaboración.

